



CANTINE
DE MARE



PRIMA LUCE

Gaglioppo di Cirò

Gradazione alcolica : 13/13.5^

Provenienza uve: Tenuta Sant'Anastasia, alt. 250 mt sopra lv mare.

Sistema di allevamento: cordone speronato e alberello.

Anno di impianto: 1974 – 2001.

Densità per ettaro: 5000 piante.

Resa per ettaro: 60 ql.

Epoca di vendemmia: seconda settimana di settembre.

Raccolta delle uve: rigorosamente a mano.

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura molto soffice, ad acino quasi intero. Pressatura molto soffice. Fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: In acciaio termocondizionato per quattro mesi; due mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosa tenue, profumi floreali, sentori di pesca. In bocca fresco e fruttato con acidità e sapidità equilibrate.

